

90 JAHRE

DEMETER-TALHOF HEIDENHEIM

talhof-hdh.de

DAS FEST GEHT LOS...

Samstag 6. Juli

19.00 Uhr – Konzert des Neuen Kammerchors des Schillergymnasiums auf dem Hof

Empfang mit Fingerfood und Getränken

Sonntag, 7. Juli

10.30 Uhr – Die Tore werden geöffnet

11.00 Uhr – Grußworte der Ehrengäste
Moderation: Dr. Ophelia Nick

Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL, CDU
Thomas Reinhardt, Landrat
Martin Grath MdL, B90/Die Grünen
Alexander Gerber, Vorstand Demeter-Bundesverband
Angela Voith, Hanns-Voith-Stiftung

Anschließend Eröffnung durch das Betriebsleiterehepaar
Vanessa Przybyla und Rüdiger Spiegel

Ab 11.30 Uhr – Kulinarisches

Flammkuchen **Wilhelmseck HDH**
Surf&Turf-Burger **Marineheim**
Ochs am Spieß **Metzger Hetzner**
Foodtruck **Flotte Lotte**
Rote Wurst im Wecken **Waldkindergarten**
Milchshakes **Café Walden**
Waffeln/ Crêpes **Michaelschule**
Kuchen und Backwaren **Körnlesbeck, Anna Joos & Michaelsschule**
Kalte und warme Getränke

Vorträge im Café Walden

14.00 Uhr – Vorstellung der Talhof-Chronik
Dr. Matthias Georgi

15.00 Uhr – Sind unsere Kinder auch Demeter?
Maria Charisius, Waldkindergarten

16.00 Uhr – Die Heilung der Natur und Wirtschaft durch die Kunst (einbezogen die Heilung der Demokratie)
Johannes Stüttgen, Omnibus direkte Demokratie

Live-Musik

Ab 12.00 Uhr – „Erpfenbrass“

Ab 16.00 Uhr – „Propeller“

Die Kinder freuen sich auf ...

Schau-Imkern, Samenkugeln basteln, Kinderschminken, Bogenschießen, Eselparcour, Strohhüpfburg und vieles mehr...

Tag der offenen Tür der Michaelschule



90 JAHRE

DEMETER-TALHOF HEIDENHEIM

talhof-hdh.de

ENTDECKEN UND ERLEBEN...

Mach dich schlau

Infopunkte Landwirtschaft mit Experten der Bio-Musterregion

- „Boden ist mehr als Dreck“
- „Wiese – was wächst denn da?“
- „Im Stall, da wohnt die Kuh“
- „Der Melkstand – hier fließt die Milch“
- Bio aus der Region – Die Biomusterregion HDH plus stellt sich vor

Infopunkt Demeter

Wirtschaftsweise der biologisch-dynamischen Landwirtschaft

Milch – was bringt's?

Forum Ernährung im Landwirtschaftsamt

IG Bauernhof erleben

Schulen entdecken die Landwirtschaft

Schau-Imkerei

Honig, Wachs und Kerzen

Talhof erLeben e.V.:

Die neue Talhof-Chronik, Die Geschichte des Talhofes

Omnibus für direkte Demokratie

Macht Halt auf dem Talhof und berichtet über das Volksbegehren „Rettet die Bienen!“

Feines finden

Vielfältiger Kunsthandwerkermarkt

Verkaufsstand Talhof

Köstliches vom Talhof

DIE GLÄSERNE PRODUKTION

Heimische Landwirtschaft erleben, entdecken, woher regionale Lebensmittel kommen und wie sie hergestellt werden. Die Vielfalt der Landwirtschaft im Gespräch mit Landwirtinnen und Landwirten erfahren.

DER TALHOF

Seit 1929 wird der Hof im Ugental biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Auf ca. 60 ha landwirtschaftlicher Fläche wird das Futter für 30 Milchkühe und deren Nachzucht angebaut. Aus dem Gras wird Heu für die Winterfütterung gewonnen. Auf dem Ackerland werden in durchdachter Fruchtfolge Futtergetreide, Erbsen, Klee und Luzerne angebaut. Auf dem Ausbildungsbetrieb haben viele Generationen von Landwirtinnen und Landwirten ihre Ausbildung absolviert.

DIE HOFKÄSEREI

Die Heumilch wird in der Hofkäserei zu einer Vielzahl von Milchprodukten weiter verarbeitet. Hier entstehen in Handarbeit hochwertige Produkte wie Joghurt, Quark, Frischkäse, Weichkäse und Schnittkäse.



DIE BIO-MUSTERREGION ‚HEIDENHEIM PLUS‘

Der Ökolandbau hat im Landkreis Heidenheim eine lange Tradition. Mit dem Projekt Bio-Musterregion sollen diese Strukturen weiter gestärkt und Menschen für Bio-Produkte begeistert werden: „Für mehr Bio aus der Region für die Region!“

WIR FREUEN UNS AUF
IHREN BESUCH!



VERANSTALTER

Talhof erLeben e.V.
Talhof 1
89522 Heidenheim
talhof-hdh.de

Landratsamt Heidenheim
Fachbereich Landwirtschaft
Felsenstraße 36
89518 Heidenheim
landkreis-heidenheim.de

Bio-Musterregion ‚Heidenheim plus‘
am Landratsamt Heidenheim
Felsenstraße 36
89518 Heidenheim

Gläserne
Produktion

Nachhaltig gut.
Lebensmittel aus Baden-Württemberg.

DER WEG
ZUM HOF IST AUS-
GESCHILDERT

